

GRACIANO > CHARDONNAY 2022



PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo

Línea: Graciano

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

Botella: Conica baja con picada, color verde oliva, 750 ml.

Cierre: Microaglomerado.

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Chardonnay viñedos propios.

Año de cosecha: 2022.

Altitud: 600 msnm.

Edad del viñedo: 17 años.

Irrigación: Por goteo.

Rinde por hectárea promedio: 8500 kilos.

Densidad: 4000 plantas por hectarea.

Conducción: Espaldero alto.

Suelo: Franco arenoso.

Poda: Mixta tradicional Guyot doble.

Cosecha: Manual en cajas de 20 kilos.

Fermentación alcohólica: Levaduras seleccionadas

Fermentación maloláctica: No.

Madera: 6 meses roble francés, tostado medio.

Alcohol: 13,4%

Azúcar: 2,55g/L

Acidez: 5,25 g/L

Aditivos: Contiene sulfitos

PACKAGING

Caja: cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador.

Peso por caja: 7.020 kg.

Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).

GRACIANO > CHARDONNAY 2022



PROCESO DE VINIFICACIÓN

La degustación de las bayas en viñedo determina el inicio de la vendimia. La tarea es manual y en la mañana temprano. En bodega, el despalillado, maceración pelicular leve, escurrido neumático y decantación estática de las borras se efectúa en ambiente protegido para evitar la oxidación del mosto.

El mosto "flor" se deposita en tanques de acero inoxidable para el inicio de la fermentación alcohólica. Levaduras seleccionadas, control en aporte de nutrientes y bajas temperaturas (14-16o C) son determinantes durante este proceso. Luego, con el primer trasiego, el vino permanece durante 30 días a 10o C en contacto con las borras finas que se agitan en forma periódica (batonage). Posteriormente vendrá la estabilización y embotellado.

PRODUCCIÓN

6800 Botellas

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

8 - 13° C

NOTAS DE CATA

Vista: Límpido, color amarillo con tonos verdes, de intensidad media, reflejos oro pálido muy atractivo.

Nariz: De mediana intensidad, muy fino, armónico, aparecen frutas tropicales ananá, banana, propios del Chardonnay en buena combinación y armonía que hacen al vino muy agradable al olfato.

Boca: Intenso, de un volumen que llena la boca, fresco, una concentración de gustos de frutas notable, se manifiesta intenso aroma a banana y ananá. Bien el equilibrio acidez-azúcar-alcohol. Al final queda agradable frescura, de buena persistencia.